UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES
DE L'HÔTELLERIE DE CÔTE-D'OR
Parc de Mirande - 14 rue Pierre de Coubertin - Bât. L - 21000 DIJON
☎ : 03 80 65 81 81 - 🖷 : 03 80 65 03 10 - email : umih21@wanadoo.fr

# COMPTE-RENDU REUNION JEUDI 5 NOVEMBRE 2009
## Invitées : Mme Isabelle FRANZETTI Chef de Service
## Mme Micheline PEILLON – Contrôleur sanitaire
## Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV)

**Etaient présents :**

| | |
|---|---|
| Jean-Paul DURAND | Président des Restaurateurs Umih Côte d'Or |
| Lionnel PETITCOLAS | Président des Hôteliers Indépendants Umih Côte d'Or |
| Jean-Louis HUMBERT | Président des Cafetiers-discothécaires Umih Côte d'Or |
| Gilbert FEBVAY | Vice-président des Cafetiers-discothécaires Umih Côte d'Or |
| Christophe LE MESNIL | Vice-président des Cafetiers-discothécaires Umih Côte d'Or |
| Isabelle GRANDIN | Secrétaire Générale Umih Côte d'Or |
| | |
| Patrice BARRE | LES CHEVALIERS - BEAUNE |
| Christian CHALMIN | LE GERMINAL - DIJON |
| Michel DORE | VLV - DIJON |
| Mme CHIFFAUD-MOLIARD | L'ANTRE II MONDES - DIJON |
| Mr et Mme COMMERCON | LE COIN REPAS - DIJON |
| Damien CHEVILLOT | HOTEL DU PARC DE LA COLOMBIERE - DIJON |
| Claire & Zakia FRANGE | CAFE DES ARTS – SEMUR EN AUXOIS |
| Eric KOHN | TIGER WOK – DIJON |
| Elisabeth LORENZI | LE PETIT BLANC – SAINT JULIEN |
| Eric OUDIN | L'OUILLETTE – SANTENAY |
| Thierry PRUVOT | HOLIDAY INN – DIJON |
| | LES TROIS DUCS - DAIX |
| Serge TAVERNA | AUBERGE DU RELAIS – SAULIEU |
| Kristelle VAUGIN | LE CHAMP DE FOIRE – SEURRE |

*
***

Monsieur Jean-Paul DURAND, Président des Restaurateurs de l'UMIH Côte d'Or remercie Mesdames FRANZETTI & PEILLON d'avoir accepté l'invitation ainsi que tous les adhérents présents. Il excuse Patrick JACQUIER, Président Général, qui a été retenu par une autre réunion.

Monsieur DURAND rappelle que tous les mois, l'UMIH Côte d'Or organise en présence des présidents, une permanence avec un invité différent pour débattre sur des sujets se rapportant à notre profession. Ces rencontres constructives autour d'échanges d'informations permettent de faciliter les liens avec les acteurs de notre secteur économique-touristique.

Dans les prochains invités nous recevrons en décembre 2009 AMACOD commission extra municipale qui s'occupe des discriminations, en 2010 Didier MARTIN Président de l'Office de Tourisme sur l'opération « Garçon la Note ! » (pour animer les terrasses dijonnaises en juillet-août), Gilles DESCHAMPS de la mutuelle RADIANCE (sur la retraite, épargne), André GERVAIS vice-président du Grand Dijon (à propos du tramway) – Raphaël LEVRON le nouveau délégué de la SACEM, Le Docteur Corinne CADOZ (sur les risques professionnels) et il invite les adhérents à consulter le site internet www.umih21.fr pour plus de détails.

*
***

➔ Mme FRANZETTI présente un power-point en indiquant que la DDSV a un rôle à la fois de conseil et de contrôleur mais depuis la réforme du paquet hygiène en 2006 la fonction d'inspection est bien distincte de celle de conseil.

La DDSV ne fait plus d'avis sur plan ni de conformité d'établissement, elle continue cependant de donner les conseils de base, en particulier lors de journées comme celles-ci.

La DDSV dépend du Ministère de l'agriculture et de celui de l'écologie (pour le service environnement), elle travaille en collaboration avec l'UDCCRF, les services de l' hygiène de la ville, la DDASS, le Préfet et le Procureur, et d'autres services en tant que de besoin.

Le rôle de la DDSV est de veiller à la sécurité alimentaire, travailler tout au long de la chaîne aussi bien au niveau de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animale qu'au niveau de l'environnement. La traçabilité est importante puisqu'en cas de problème, elle permet de remonter à la source de la difficulté (la denrée peut être dangereuse et à ce moment là il y a un retrait, voire un rappel (c'est-à-dire une annonce pour retirer du marché), les viandes sont inspectées à l'abattoir, les services interviennent lors des Tiac (denrée dangereuse pour la santé) et les alertes, dans le cadre de la mise en conformité des établissements par rapport à la réglementation, des agréments.

La DDSV vérifie que les animaux sont en bonne santé et bien traités, elle gère certaines maladies (la vache folle par exemple).

La DDSV s'assure que les bouchers désossent bien dans certaines conditions, elle peut être amenée à faire des prélèvements pour vérifier que tel médicament ne se trouve pas dans un produit, lorsqu'une entreprise reçoit des produits en provenance d'autres pays. Elle vérifie aussi les bordereaux de livraison, les relevés de température, les factures, les camions-voitures garés (notamment à la sortie de Métro, Promocash) pour s'assurer que les aliments sont transportés dans de bonnes conditions.

La profession a une obligation de résultat et si un produit paraît suspect, la DDSV peut le consigner pour rechercher sa traçabilité ( tous les documents y faisant référence sont à conserver pendant 6 mois) et faire vérifier son innocuité, elle peut éventuellement le saisir, s'il y a infraction dresser un procès-verbal et avoir recours à la force publique. L'exploitant peut recevoir un courrier de mise en demeure qui équivaut à un ordre avec des obligations imposées.

Dans le cas de listérioses, certains symptômes de maladie peuvent ne se déclarer que 6 mois plus tard, une enquête est alors menée mais il est très difficile de remonter la source, et la traçabilité permet parfois de retrouver le produit incriminé. Il est mentionné que les étiquettes conservées 6 mois se détériorent et ne sont plus toujours très lisibles, le fait de les scanner coûte 35 € par mois.

Les autocontrôles sont obligatoires, il faut respecter la réglementation du paquet hygiène, prendre des précautions sur les matières premières et bien respecter la chaîne du froid, le cuisinier ne doit pas être malade (risque de contamination). Si l'on a un doute sur une matière première, ne pas la prendre ni l'utiliser.

A partir du 4 janvier 2010, la DDSV se regroupe avec l' UDCCRF, dans le cadre de la RGPP.

La responsabilité des professionnels dépend du règlement 178/2002 ou « food law ».

➔ Madame PEILLON, inspectrice, rajoute que l'Etat organise des contrôles renforcés sur des périodes à risques, en hiver au moment des fêtes de fin d'année et en été, pendant la saison touristique. Dans les principales infractions constatées elle cite :

- réfrigérateurs sales
- casseroles et ustensiles mal lavés
- mauvaises températures des denrées
- pas de traçabilité
- pas d'origine sur les produits
- aliments laissés trop longtemps à température ambiante
- date limite de consommation passée et donc produits périmés
- le nettoyage des locaux
- méconnaissance de la méthode Haccp, absence de formation
- absence de lutte contre les nuisibles

Les contrôles sont souvent réalisés pendant le service et cela peut octroyer une gène pour le professionnel. Cependant, c'est le moment le plus propice pour vérifier les règles d'hygiène.

Le professionnel peut limiter les risques d'intoxication en prenant et respectant de bonnes initiatives au niveau de l'hygiène (ongles lavés, respecter la chaîne du chaud et du froid, ne pas laisser un trop long délai entre la préparation et la consommation d'un plat).

L'exploitant a toujours l'obligation de déclarer son activité de restaurateur auprès de la DDSV.

A réception de marchandises, il faut vérifier la température. Pour le nettoyage-désinfection, bien noter le nom du produit, la fréquence et qui fait quoi. Il faut d'abord nettoyer et ensuite désinfecter, en respectant bien le mode d'emploi et la dilution.

➔ Dans les conseils donnés par la DDSV et les risques à surveiller :

- prendre des œufs marqués, suivis et les utiliser en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
- faire attention aux produits de la pêche et notamment le poisson cru. Bien respecter la chaîne du froid
- privilégier le poisson d'élevage au poisson sauvage
- pour le sanglier, l'analyse de la trichine est obligatoire, (si on achète directement au chasseur la lui demander)
- la commercialisation des gibiers est possible toute l'année
- la javel ne doit pas être utilisée au dessus de 30 degré

Pour toutes questions, vous pouvez constater la Direction des Services Vétérinaires au ☎ 03 80 43 43 01

*****

*******

**<u>Nous mettons parallèlement en ligne sur le site différents documents qui vous seront utiles :</u>**

1°) Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires
2°) Règlement N°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
3°) Circulaire N°40.05 la nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène
4°) Circulaire N°11.05 sur la traçabilité

# <u>ANNEXE</u>

Voici une liste qui détaille et interprète certaines prescriptions du règlement CE n°852/2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*. Notez toutefois que cette liste n'est pas exhaustive, et qu'il est donc indispensable de se référer au règlement précité.

**Concernant les locaux**

- Les locaux doivent notamment comporter :
- des vestiaires ou des penderies ;
- des sanitaires, avec cuvette et chasse d'eau, raccordés à un système d'évacuation, et qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées ;
- un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle, équipés de dispositifs permettant le séchage hygiénique des mains (éviter les torchons) et de savon bactéricide ;
- des dispositifs distincts des lave-mains pour laver les denrées alimentaires ;
- des moyens d'évacuation des eaux de lavage (siphons de sols) ;
- des dispositifs de ventilation ;
- des dispositifs pour stocker les déchets (poubelles fermées) ;
- des dispositifs pour stocker le matériel d'entretien et les produits de nettoyage (placard, local…).
- Les murs, sols, et plafonds des zones où sont manipulées les denrées doivent être facilement nettoyables et désinfectables (choisir des revêtements adéquats) ;
- L'exiguïté des locaux est un facteur favorisant la contamination des aliments. Veiller à disposer d'espace suffisant ;
- Respecter le principe de « la marche en avant » : prévoir un circuit des denrées sans retour en arrière depuis la zone de réception des denrées jusqu'au lieu de remise des denrées au consommateur ; veiller également à ce que le personnel n'ait pas à traverser la cuisine avant d'atteindre les vestiaires et de revêtir une tenue appropriée ;
- Veiller à séparer les zones de préparation froide et de préparation chaude (afin d'éviter une altération des denrées froides du fait de la proximité de zones de cuisson) ;
- Veiller à séparer les zones d'épluchage, de plonge (secteurs sales) et les autres zones de manipulation des denrées (secteurs propres) ;
- Veiller à ce que l'évacuation des déchets ne constitue pas un risque de contamination des denrées, et notamment des matières entrantes (utiliser en particulier des poubelles fermées, avec élimination fréquente).

**Concernant les équipements**

- Les équipements doivent être facilement nettoyables et désinfectables, et en bon état d'entretien (le bois nu doit être proscrit en cuisine ou dans les salles de préparation ; les problèmes de rouille doivent être traités).

**Concernant le fonctionnement**

- En règle générale, les denrées animales ou d'origine animale utilisées doivent provenir d'établissements agréés (les denrées portent alors une estampille CE) ou dispensés d'agrément;
- Le personnel doit être régulièrement formé à l'hygiène ;
- Des nettoyages et désinfections doivent être réalisés systématiquement (comme leur nom l'indique, les détergents sont des produits de nettoyage, et les désinfectants des produits de désinfection. Pour réaliser un nettoyage et une désinfection, il faut donc passer successivement un produit détergent et un produit désinfectant, ou passer uniquement un produit à la fois détergent et désinfectant. Il faut de plus respecter les temps d'action et les températures prévus sur les notices d'utilisation. Une lecture attentive de l'étiquetage de ces produits est donc nécessaire). La formalisation d'un plan de nettoyage / désinfection permet de programmer et d'optimiser les opérations à mettre en œuvre.
- Des dispositifs de lutte contre les rongeurs et contre les insectes doivent être utilisés ;
- La température de stockage des aliments doit être régulièrement vérifiée (utilisation de thermomètres dans les enceintes réfrigérées) ;
- Les dates limites de consommation doivent être respectées. Les denrées périmées doivent immédiatement être jetées ;
- Des contrôles microbiologiques de vos surfaces et de vos produits doivent être effectués à une fréquence qu'il vous appartient de déterminer ;